Bierzapfanlage

1001074
1001075

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes gratulieren.
Bitte lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese um möglichen technischen Schäden vorzubeugen.

Achtung:
Die optimale Umgebungstemperatur zur Eisherstellung beträgt 20-25℃. Falls Sie dieses Gerät anderen Personen zur Verfügung stellen, übergeben Sie auch bitte diese Anleitung.

Sicherheitshinweise

Notiz: Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und bewahren diese an einem sicheren Ort auf.

- Wenn das Gerät nicht in Benutzung ist, sollt es ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Lesen vor dem ersten Gebrauch die Anleitung vollständig durch. Halten Sie das Gerät fern von Hitze quellen und direktem Sonnenlicht.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör. Halten Sie beim Transport der Zapfanlage diese an den unteren Kanten und nicht am Zapfhahn, Abdeckung oder Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den richtigen Fässern. Versuchen Sie nicht die Zapfanlage selber zu reparieren oder zu modifizieren. Sollte Sie Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundenservice. Anderenfalls könnten Sie sich selbst verletzen oder einen elektrischen Schlag erleiden.
- Inoffizielle oder nicht autorisierte Reparaturen bergen Gefahren.
- Diese Zapfanlage in nur zur privaten Nutzung zu verwenden.
- Halten Sie die Verpackung fern von Kindern (Erstickungsgefahr). Halten Sie die Zapfanlage fern von Kindern, da diese wie alle elektrischen Geräte diese gefährden könnte.
- Prüfen Sie regelmäßig das Gerät und Netzkabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht beschädigt.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung, der in den technischen Daten aufgeführten entspricht.
- Verwenden Sie nur passende oder von Händler empfohlene Bauteile.
- Knicken oder quetschen Sie das Kabel nicht; es darf keine Hitzequelle berühren.
- Stolpern Sie nicht über das Kabel.
- Stellen Sie die Zapfanlage nicht auf einen Benzinkanister oder in Nähe von elektrischen Kochfeldern. Halten Sie das Gerät von entflammbaren Stoffen fern.
- Tauschen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, da es zu Kurzschlüssen, Feuer, usw. führen kann.
- Falls das Gerät nicht arbeitet oder Schäden ausweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Beim Trennen vom Stromnetz ist immer am Stecker zu ziehen, nie am Kabel.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Das Gerät ist nur für Innenräume geeignet.
- Setzen oder stellen Sie sich nie auf das Gerät.
- Stellen Sie keine Gläser auf die Abdeckung.
- Lassen Sie Haare, Kleidung, Finger oder sonstige Körperteile nicht mit den beweglichen Teilen in Berührung kommen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Belüftungsöffnungen.
- Bevor Sie Teile anbringen oder entfernen, ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Decken Sie keine Belüftungsöffnungen ab. Dieses kann zu Überhitzung führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur bei einer Umgebungstemperatur von 12-28□.
- Verwenden Sie keine undichten oder beschädigten Fässer.
- Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller, dem Kundenservice oder einer Person mit gleicher Qualifizierung ersetzt werden.

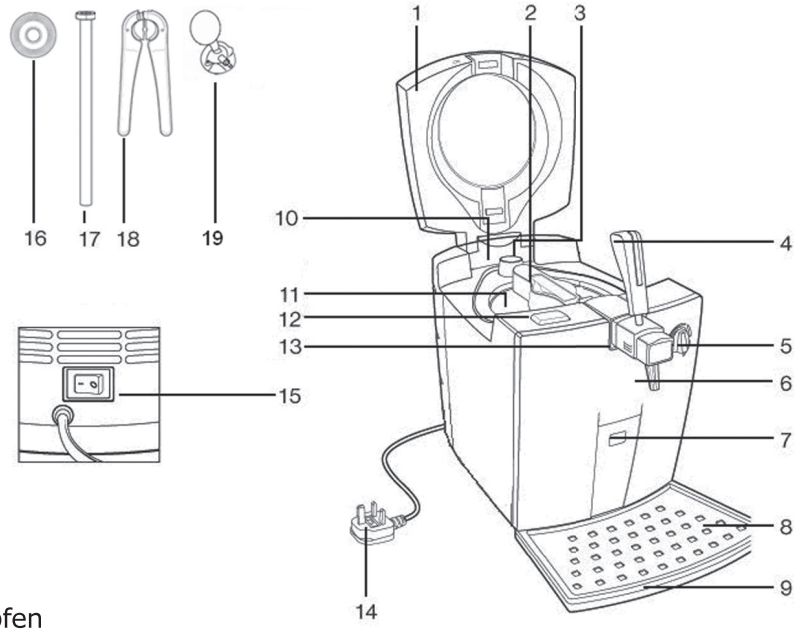
Technische Daten

Netzspannung : 230V AC/50Hz
Abmessungen (L/B/H mm): 565×290×440
Bierfass: Standard 5 l Partyfass

Bauteile, Zubehör und technische Daten können ohne vorherige Mitteilung abweichen!

Bauteile

1. Abdeckung
2. Handgriif der Zapfeinrichtung
3. Gasauslass
4. Zapfhahn
5. Druckminderer
6. Hauptschalter
7. LED Temperaturanzeige
8. Abdeckung Tropfschale
9. Tropfschale
10. Vodere Rohrabdeckung
11. Kühlkammer
12. Abdeckungsöffner
13. Drehzapfhahn
14. Netzkabel
15. Schalter
16. Drehzapfhahnstopfen
17. Anschlussrohr
18. Werkzeug zum Entfernen der Stopfen
19. Adapter



Warnung:
Bevor Sie Bauteile befestigen oder entfernen, schalten Sie das Gerät bitte ab und trennen es komplett vom Stromnetz.

Bedienung

1. Entnehmen Sie die Zapfanlage aus der Verpackung.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, nicht-rutschende Fläche. Es müssen für einen optimalen Betrieb 10cm Platz zu jeder Seite sein.
3. Befestigen Sie die Tropfschale. Diese darf nicht über die Standfläche hinausragen.
4. Setzen Sie den Silikonring auf den Gewindeteil des Zapfhahns. Schrauben Sie den Bedienhahn an die Zapfanlage.
5. Reinigen Sie die Zapfanlage wie im Punkt „Demontage und Reinigung der Zapfeinrichtung" beschrieben.
6. Prüfen Sie, ob der Schalter auf „0" steht und stecken dann den Netzstecker in eine Steckdose.
7. Bringen Sie den Schalter in Position „I".
8. Prüfen Sie, ob die LED-Anzeige sich eingeschaltet hat.

Vorbereitung

1. Kaufen Sie ein Standard 5 l Partyfass.

Achtung: verwenden Sie nur 5l Fässer mit folgenden Stopfen:

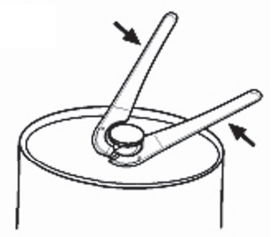
Notiz: Falls das Fass geschüttelt wurde (Transport, usw.), lassen Sie dieses für eine Weile stehen.

2. Kühlen Sie das 5l Partyfass vor Verwendung. Die optimale Trinktemperatur beträgt 6-8℃. Wärmeres Bier ist nicht so erfrischend und es könnte stärker schäumen. Sie können das Bier in der Zapfanlage herunterkühlen. Empfohlen ist das Fass einen Tag zuvor in die angeschlossene Zapfanlage u platzieren. Hat das Fass eine Temperatur von 23□, sollten Sie vor dem Zapfen des ersten Glases 16 Std. warten.

Notiz: Die Kühlzeit im Kühlschrank liegt je nach Marke und Kapazität bei 6 bis 12 Std. Zu lässt sich der Kühlprozess verkürzen. Die Lagerung der Fässer im Kühlschrank ist auch deshalb zu empfehlen, da Sie immer ein zweites kühles Fass vorrätig haben.

Achtung: Kühlen Sie ein Fass niemals im Gefrierschrank, da dieses platzen kann. Außerdem schadet schnelles Herunterkühlen der Qualität.

3. Egal welchen Stopfen das verwendete 5l Fass hat, ist es nötig diesen mit dem mitgelieferten Werkzeug zu entfernen.

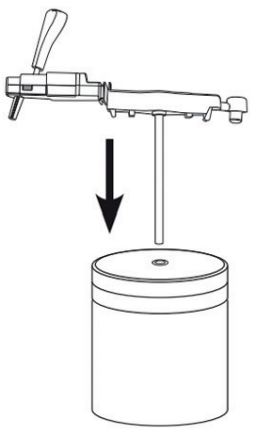


4. **Notiz:** Bevor Sie den Stopfen entfernen, müssen Sie das Fass zuerst, wie auf dem Fass beschrieben, belüften und eine Zeit stehen lassen, damit sich der Schaum setzt.

5. Sobald der Stopfen entfernt ist, können Sie die universal Zapfeinrichtung in das Loch des Fasses einführen.

Notiz: Werfen Sie den Universalstopfen nicht zusammen mit dem leeren Fass weg. Entfernen und reinigen Sie diesen mit warmen Wasser und etwas Spülmittel. Bewahren Sie ihn für die nächste Verwendung auf. Entfernen Sie den Stopfen, in dem Sie eine Seite des Gummirings nehmen und mit der anderen Hand herausziehen. Überdehnen Sie den Stopfen hierbei nicht.

6. Legen Sie zum Einsetzen den Stopfen vertikal auf die Zapföffnung und drücken ihn herein bis er eine Ebene mit dem Fass bildet. Befestigen zuerst die Zapfeinrichtung an der Rückseite des Fasses. Drücken Sie dann die Vorderseite herunter bis sie einrastet. Die Zapfanlage ist nun betriebsbereit.

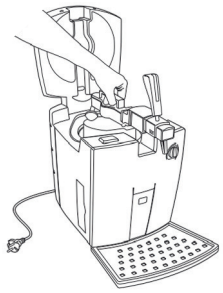


Achtung: Schauen Sie sich vor der Verwendung das Mindesthaltbarkeitsdatum an.

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass die Ränder des Fasses nicht verbeult sind, da sonst die Klammer der Zapfeinrichtung nicht unter dem Rand greifen kann.

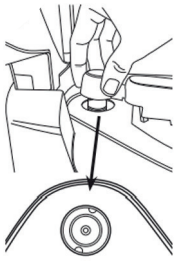
7. Öffnen Sie die Abdeckung der Zapfanlage durch drücken des Abdeckungsöffners.

8. Heben Sie die Zapfeinrichtung (inklusive Fass) in die Kühlkammer der Zapfanlage.



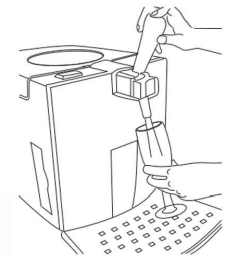
9. Verbinden Sie die Zapfeinrichtung mit dem Gasauslassventil.

Achtung: Füllen Sie niemals Flüssigkeit in das Gasauslassventil.



10. Schließen Sie die Abdeckung; die Klammern rasten ein.
11. Drehen Sie den Druckregler auf die ON-Position, Sie hören die Pumpe arbeiten. Wenn der Druck hoch genug ist, geht die Pumpe automatisch aus.

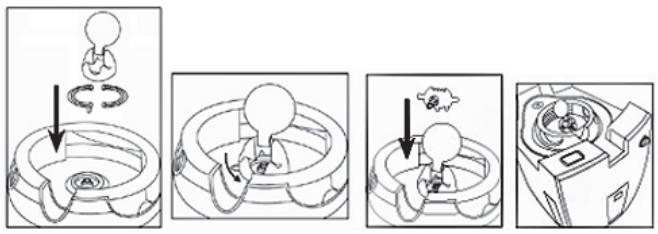
12. Ziehen Sie den Zapfhahn zu sich nach vorne, um ein frischen Bier zu genießen.



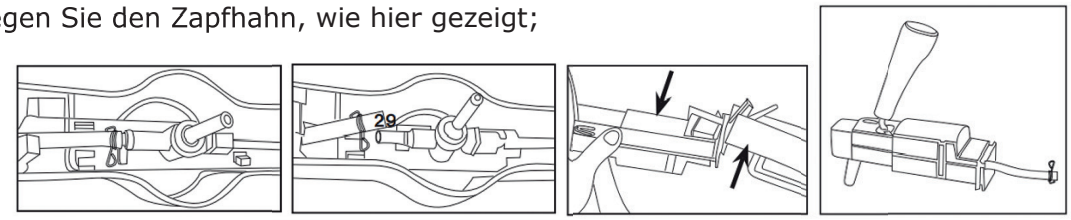
Warnung: Falls genügend Druck vorhanden ist, dass das Fass oder Druckminderer geschlossen wird, kann der Kompressor nicht arbeiten. Falls zu wenig Druck vorhanden ist, schaltet sich der Kompressor automatisch ein.

Falls Sie ein Heineken-Fass mit Eigendruck verwenden, folgen Sie diesen Schritten:

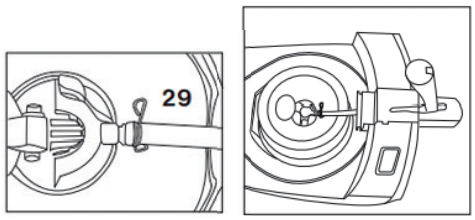
1. Montieren Sie den mitgelieferten Adapter am Fass, wie auf dem Bild gezeigt;



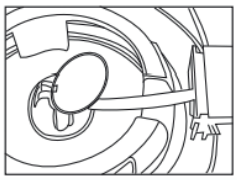
2. Zerlegen Sie den Zapfhahn, wie hier gezeigt;



3. Schließen Sie den Zapfhahn wie auf dem Foto an das Fass an;



4. Drücken Sie das Bierauslassventil und setzen Sie die Abdeckung auf.



5. Ziehen Sie den Zapfhahn zu sich nach vorne, um ein frischen Bier zu genießen.

Vorbereitung

Achtung: Prüfen Sie vor dem Ausschalten der Zapfanlage, dass kein 5 l Fass im Gerät ist. Ist die Zapfanlage abgeschaltet, wird das Bier nicht mehr gekühlt und verdirbt.

1. Vorbereiten der Gläser:
2. Waschen Sie die Gläser mit heißen Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie die Gläser gründlich in kaltem Wasser bevor Sie Bier in diese zapfen. Damit sich Schaum bilden kann, dürfen keine Spülmittelreste in Glas vorhanden sein.

Bier zapfen

Halten Sie das Glas angewinkelt unter den Zapfhahn. Das Glas darf den Auslass des Hahnes nicht berühren, da das die Schaumbildung beeinträchtigen kann.

Notiz: Der Winkel des Glases beeinflusst die Schaumbildung.

Notiz: Wird der Hahn nur leicht geöffnet, bildet sich sehr viel Schaum, da das Bier nicht frei fließen kann.

Notiz: Der Hahn rastet wenn vollständig geöffnet ein, so können Sie ohne Unterbrechung mehrere Gläser zapfen

Lassen Sie das Bier an Wand des Glases herunterlaufen und richten Sie es während des Zapfens langsam gerade aus. Stellen Sie das Glas auf die Abdeckung der Tropfschale und warten 1 Min. bis sich der Schaum gesetzt hat. Stellen Sie es aber nicht direkt unter den Hahn, da das herabtropfende Bier den Schaum beeinträchtigt.
Wiederholen Sie diesen Schritt bis Bier und Schaum das richtige Verhältnis haben. Dies ist, wenn der Schaum 2 Finger breit ist und leicht über den Rand des Glases reicht.

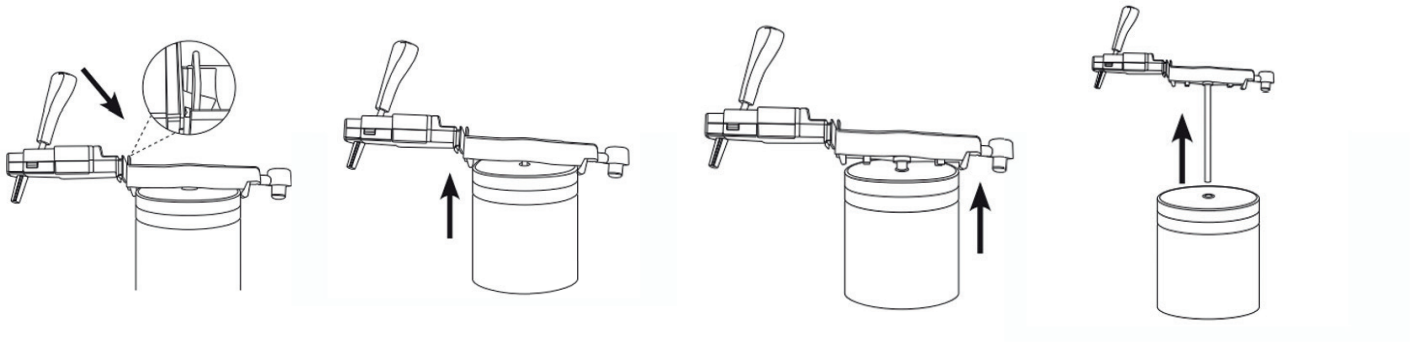
Reinigung

Zum Reinigen der Zapfanlage / Ersetzen des Fasses folgen Sie diesen Schritten:

1. Öffnen Sie die Abdeckung.
2. Entnehmen Sie den Zapfhahn und das Fass.

Notiz: Der Silikondichtring ist ein Verschleißteil. Bemerken Sie das Austreten größerer Mengen Kohlensäure, dieser durch einen Ersatzdichtring ersetzt werden.

3. Entfernen Sie die Klammer vom Rand des Fasses und ziehen Sie die Zapfeinrichtung zugig und gerade aus dem Fass. Da die Zapfeinrichtung nicht mehr nass ist, kann da Herausziehen einige Kraft benötigen.

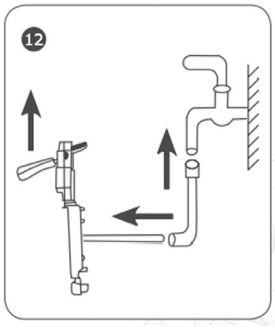


Achtung: Entfernen Sie niemals die Zapfeinrichtung, solange das Fass unter Druck steht. Zum Wechseln eines nicht entleerten Fasses müssen Sie das Fass zusammen mit der Zapfeinrichtung aus der Zapfanlage entnehmen. Gießen Sie das restliche Bier in ein geeignetes Gefäß und ziehen Sie die Zapfeinrichtung nach dem vollständigen Entleeren aus dem Fass.

Reinigungsanleitung
Sauberkeit ist sehr wichtig für die Qualität des gezapften Bieres. Deshalb ist es wichtig die Zapfanlage gründlich zu reinigen.
Die Reinigungsintervalle sind wie folgt

Achtung: Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, scheuernde Reinigungsmittel, Aceton, Benzin, Säuren, Verdünner, Essig oder andere ähnliche Mittel zur Reinigung.

Reinigung nach jedem Gebrauch:
Die Tropfschale und die Abdeckung sollten zur Wahrung der Hygiene nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Hierzu sollten Sie darin vorhandenes Bier entsorgen und beide Teile mit heißem Wasser reinigen (zusammen mit wenig Spülmittel falls nötig). Achten Sie darauf sich an dem heißen Wasser nicht zu verbrennen. Die Abdeckung kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Die lackierte Auffangschale ist jedoch nicht spülmaschinengeeignet.
Es wird empfohlen auch den Auslass am Zapfhahn nach jedem Gebrauch abzuwischen.



Nach jeder Reinigung der Rohre wird empfohlen ein kleines Glas Bier zu zapfen, dieses zu entsorgen und das verwendete Glas auszuspülen. Danach können Sie wie gewohnt Ihr Bier genießen.

Notiz: Nach der Verwendung von heißem Wasser in Verbindung mit Spülmittel, sollten Sie Rohre mit klarem Wasser gespült werden. So vermeiden Sie Beeinträchtigungen von Geschmack und Schaumbildung.

Notiz: Desinfizierungsmittel für Bier- und Getränkezapfsysteme sind im Handel erhältlich und können ideal zur Reinigung dieser Zapfanlage verwendet werden.

Achtung: Die Zapfanlage ist nicht geschirrspülmaschinengeeignet.
Achtung: Falls Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, sollte es zuvor gründlich gereinigt werden.

Regelmäßige Reinigung:
Reinigen Sie regelmäßig die Kühlkammer und alle Oberflächen mit einem feuchten Tuch und einem milden Geschirrspülmittel.

Achtung: Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung von Stromnetz und tauchen Sie es nicht in Wasser.
Achtung: Die Kühlkammer darf nicht mit Flüssigkeiten gefüllt werden, da das Gerät dadurch irreparabel

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Das Bier ist zu warm	Fass wurde zu wenig gekühlt	Fass länger kühlen
	Belüftungsöffnungen verdeckt. Zu wenig Raum nach hinten und zu den Seiten.	Öffnungen frei legen. 10cm Raum um das Gerät herum lassen
Das Bier schmeckt schal	Haltbarkeitsdatum überschritten	Neues Fass verwenden
	Fass wurde zu lange gezapft	Neues Fass verwenden
Das Bier fließt zu langsam aus dem Hahn	Druck im Fass zu gering	Drehen Sie den Druckregler im Uhrzeigersinn
	Bier fließt nicht frei aus dem Hahn	Öffnen Sie den Zapfhahn vollständig
	Der Auslass des Zapfhahns berührt das Glas	Glas weiter entfernt vom Zapfhahn halten
	Das Glas wird aufrecht beim Zapfen gehalten	Neigen Sie das Glas, so dass das Bier am Rand herunterlaufen kann
Die Kühlkammer ist mit Reif bedeckt (leichter Reif ist normal)	Zapfanlage steht in einer zu feuchten Umgebung	Zapfanlage in trockenere Umgebung stellen
	Umgebungstemperatur zu gering	Zapfanlage in wärmere Umgebung stellen
Die Abdeckung schließt nicht	Zapfeinrichtung in nicht richtig in die Zapfanlage eingesetzt	Setzen Sie die Zapfeinrichtung richtig ein

Problem	Ursache	Lösung
Es ist schwierig die Zapfeinrichtung am Fass zu befestigen	Zapfeinrichtung wurde vor dem Einführen nicht befeuchtet	Befeuchten Sie die Zapfeinrichtung mit kaltem Wasser
Nicht genügend Schaum während des Zapfens	Bier ist zu kalt	Fass für eine Weile ins Gerät stellen. Dieses gewährleistet die richtige Temperatur
	Fett oder Spülmittelreste im Glas	Glas gründlich waschen und mit kaltem Wasser spülen
	Glas ist zu warm	Glas mit kaltem Wasser spülen
	Glas ist trocken	Glas mit kaltem Wasser spülen
Bier wird trübe	Bier ist zu kalt	Fass für eine Weile ins Gerät stellen. Dieses gewährleistet die
	Zapfhahn ist nicht sauber	Reinigen Sie die Zapfeinrichtung
	Bier wurde vor der Verwendung zu schnell heruntergekühlt	Verwenden Sie ein richtig heruntergekühltes Fass
Gerät schaltet sich nicht ein	Netzstecker nicht angeschlossen. Schalter auf „0" gestellt	Netzstecker in Steckdose stecken. Schalter auf „I" stellen
Es wird kein Bier gezapft	5l Fass ist leer	Schließen Sie ein neues 5l Fass an
	Druckminderer ist geschlossen	Öffnen Sie den Druckminderer
	Zapfhahn nicht richtig angeschlossen. Fass nicht angezapft	Zapfhahn von Zapfeinrichtung schrauben und richtig anbringen
	Zapfhahn nicht richtig montiert	Zapfhahn richtig anbringen
Zu viel Schaum während des Zapfens	5l Fass ist nicht kalt genug	Kühlen Sie das 5l Fass länger
	5l Fass wurde geschüttelt	Fass für eine Weile ins Gerät stellen
	Bier fließt nicht frei aus dem Hahn	Öffnen Sie den Zapfhahn vollständig

Fehlermeldungen

Fehlermeldungen werden nur angezeigt, wenn das Bierfass zu kalt ist, um es zu kühlen.

Fehlermeldung	Bedeutung
E1	-0 °C
E2	-2 °C
E3	-3 °C

Sicherheit und Gewährleistung

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Produktes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch.
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit.
  Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze

ACHTUNG:

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Hinweise zur Entsorgung

Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

CE

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

There are numerous beers to choose from available in 5 liter party kegs. Before using the dispenser, please read the instruction for use and safety information. You will now be able to enjoy cool, draught beer in the comfort of your own home.

Attention: The optimum ambient temperature for ice making is within 20-25℃. If you give the device to other people, please pass on the operating instructions. If the accident happens because of haven't informed the operating instructions, the manufacturer and importer take no responsibility.

Safety instructions

Note: Read the below safety instructions carefully and put the device in safe place.

- When the device is not in use, switch off the dispenser and always disconnect the plug from the main socket!
- Before using the dispenser, read the operating instructions carefully. Keep the device away from sources of heat, direct sunlight.
- Only use original accessories. When transporting the beer dispenser, always carry it holding the bottom edge and not by the beer tap, lid or power cord.
- Only use the dispenser with the correct beer keg. Do not attempt to change or repair the dispenser, if you have any problems or difficulties, to protect yourself safety, please contact to our customer service. It may lead electric shock if fit or repair by yourself. Please refer to our official service department, otherwise we take no responsibility.
- Unofficial or non-regular repair will lead dangerous.
- This dispenser must only be used for the intended purpose and only for private use.
- Keep packaging out of the reach of children (danger of suffocation). Keep the dispenser out of the reach of children, as they can't recognize the danger of electrical appliance.
- Regularly check the dispenser and cable for damage. Do not use the appliance if it is damaged.
- Ensure your standard power supply comply with the technical data.
- Only use the parts match with the device or recommend by the local dealer.
- Do not squeeze or bend the cable; do not connect with any heating.
- Ensure do not trip the cable.
- Do not put the dispenser on the gas container or near electric cooking appliance. Keep away from inflammables.
- Never immerse the dispenser and plug on water or other liquid, it may lead short circuit, fire etc.
- If the dispenser can't work or damaged, unplug it immediately.
- When remove the plug from the socket, do not pull the plug out by the cable.
- Before cleaning the dispenser, pull the plug out of the mains socket
- The dispenser is not suitable for outdoor use.
- Do not sit or stand on the dispenser.
- Do not place glasswork on the lid.
- Do not touch working parts with hair, clothes, fingers or other parts of body.
- Do not place any objects in the air vents.
- Before fitting or removing any parts, always disconnect the plug from the mains socket.
- Do not cover the air vents. Overheating can occur.
- Only use this dispenser when the temperature is 12-28℃.
- No legal right or entitlements may be obtained from the description made in this manual, it also apply to the wear of component.
- Do not use leaked or damaged keg.
- To avoid danger, faulty power cords must only be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person.

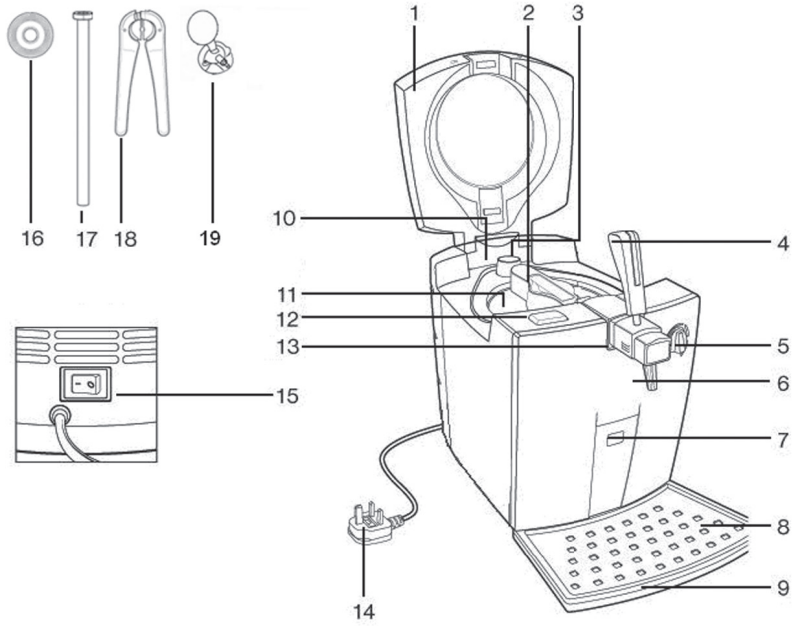
Technical data

Power: 230V AC/50Hz
Dimension (L/W/H mm): 565×290×440
Beer keg: Standard 5 liter party keg

Contents, accessories and technical data subject to changes without prior notice!

List of parts

1. lid
2. dispensing unit handle
3. gas outlet valve
4. tap handle
5. Pump regulator
6. main switch
7. LED temperature indicator
8. drip tray cover
9. drip tray
10. front tube cover
11. coolingchamber
12. lid opener
13. keg tap
14. power cord
15. switch
16. beer keg stoppers
17. connecting tube
18. tools for removing keg stopper
19. adapter



Warning: Before fitting or removing related parts, please cut off the mains socket, remove the plug from the socket.

Operating instructions

1. Remove the beer dispenser from the packaging.
2. Place the beer dispenser on a stable, horizontal, level and non-slip surface. Ensure that there is at least 10cm of space around the dispenser for optimal operating.
3. Fit the collecting tray/drip tray does not protrude beyond the surface.
4. Fit the silicon ring in the threaded part of the tap. Screw the tap tool below the dispensing unit.
5. Clean the dispensing unit as described in the instructions in Chapter "Dismantling and cleaning the beer dispenser".
6. Check that the main switch at the back of the dispenser is set to "0" and plug the plug into the main socket.
7. Set the main switch to "I".
8. Check the LED indicator to ensure that the dispenser is on.

Preparation

1. Buy one standard 5 liter party keg.

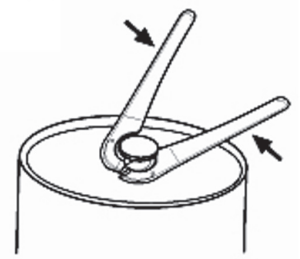
Attention: only use 5L beer keg stoppers in below:

Note:
If the keg has been shaken (transport, etc.), the beer must be allowed to stand for a sufficient time prior to use.

2. Cool the 5 liter party keg prior to use. The optimal drinking temperature is about 6-8℃. The beer from a warmer keg is less refreshing. Heavy foaming can also result. To cool the keg in the beer dispenser, it is recommended to place it in the connected dispenser the day before. At a keg temperature of about 23℃, it is recommended to wait 16 hours before pulling the first glasses of beer.

Note: The cooling time in the refrigerator is between 6 and 12 hours depending on the brand and capacity due to the sophisticated cooling technology. This allows the cooling to process to be accelerated. Storing the 5 liter party keg in a refrigerator offers the advantage of always having a second keg ready to use.

Attention: Never cool the party keg in a freezer as it can burst. Shock cooling can impair the quality of beer.

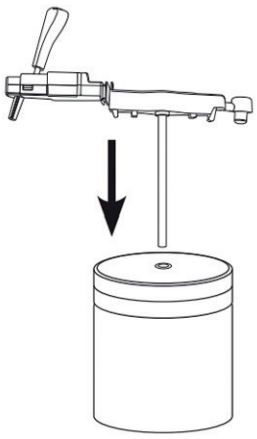


3. No matter what stopper you choose for 5 liter keg, it is necessary to use the supplied tools for removing the stopper.

4. **Note:** Before removing the stopper, always first vent the keg as stated on the keg and allow standing for a sufficient period so that the foam does not escape from the vent opening.

5. Once the stopper has been removed, the supplied universal beer keg stoppers can be inserted into the bunghole in the keg.

Note:
Do not dispose of the universal beer keg stoppers after emptying the keg, but remove and clean with warm water and a small amount of mild washing up liquid and retain for reuse. Remove the beer keg stoppers by gripping the edge of the rubber ring and pulling firmly with the other hand to ensure that it does not tip over.



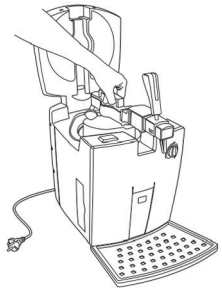
6. Subsequently place it vertically on the tap opening of the stopper and push it downwards firmly and evenly into the keg. First attach the dispensing unit to the back of the keg. Push down on the front of the unit until it clicks in place. The dispensing unit is now ready to use.

Attention: Before using the 5 liter party keg, always check the best before date!

Attention: Ensure that the keg lid is not dented so that the clamps of the dispensing unit can grip under the edge of the lid.

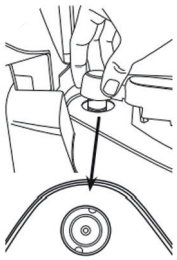
7. Open the dispenser lid by pressing the lid open button.

8. Lift the dispenser unit (including keg) into the cooling chamber of the dispenser.



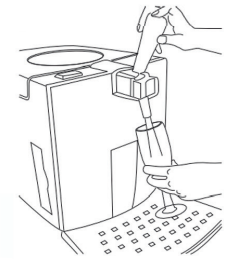
9. Attach the end of the dispensing unit to the gas outlet valve.

Attention: Never fill liquid into the gas outlet valve.



10. Close the dispenser lid so that it locks with a click.
11. Turn pump regulator to „ON" position, you will hear the voice of working pump, and the pump will automatically shut down when the beer barrel pressure is enough.

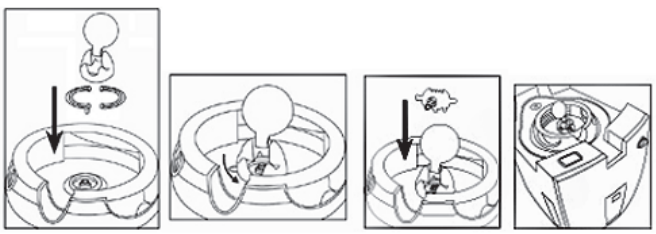
12. Pull the tap towards you standing, than you can taste fresh beer.



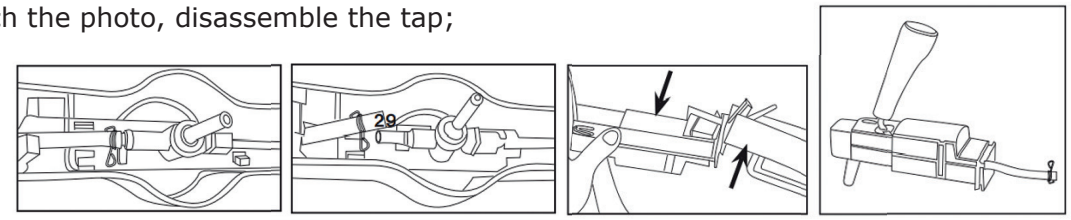
Warning: If there is enough pressure in the keg or pressure regulator is closed, the air pump cannot work, if there is no enough pressure in the beer keg, open the pressure regulator, the air pump will work automatically.

If you choose the Heineken keg, as it has pressure, must do as follows:

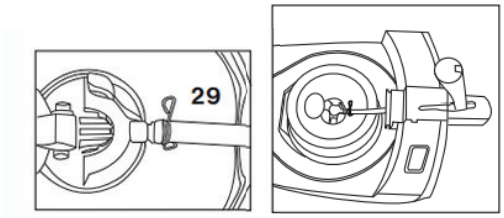
1. Attach the photo, install the supplied adapter on the keg;



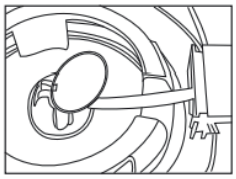
2. Attach the photo, disassemble the tap;



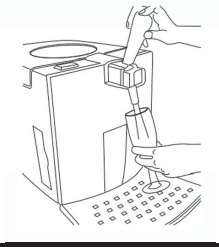
3. Attach the photo, connect the tap with beer keg



4. Attach the photo, press the beer outlet valve, cover the lid



5. Pull the tap towards you standing, than you can taste fresh beer.



Service

Attention: Before switching of the beer dispenser, always ensure that no 5 liter party keg is present in the dispenser as the beer in the keg becomes warm and is no longer fresh

1. Preparing glasses:
2. Wash the glasses in hot water with a small amount of washing / up liquid. Rinse the glasses thoroughly each time before dispensing with cold, clear water. Ensure that all grease and residues are removed completely to avoid impairing foam formation.

Dispensing beer

Hold the glass under the beer tap at an angle. The tip of the outlet tube should not come into contact with the glass as this can impair the foam formation.

Note: The foam produced when dispensing beer can be influenced by changing the angle of the glass.

Note: If the tap is only partly open, the beer may foam excessively as it is not able to flow out freely.

Note: The tap locks in position when the tap is fully open. This enables several glasses of beer to be dispensed simultaneously.

Allow the beer to run down the inside of the glass and slowly straighten the glass while dispensing until it is upright towards the end. Place the glass on the drip plate and wait about 1 minute until the foam has settled. Ensure that the glass is not located directly under the beer tap so that no drops fall into the bear foam.
Repeat the dispensing process until the beer and foam are in the correct proportion. This is the case when the head is about two finger's breadth high and slightly over the rim of the glass.

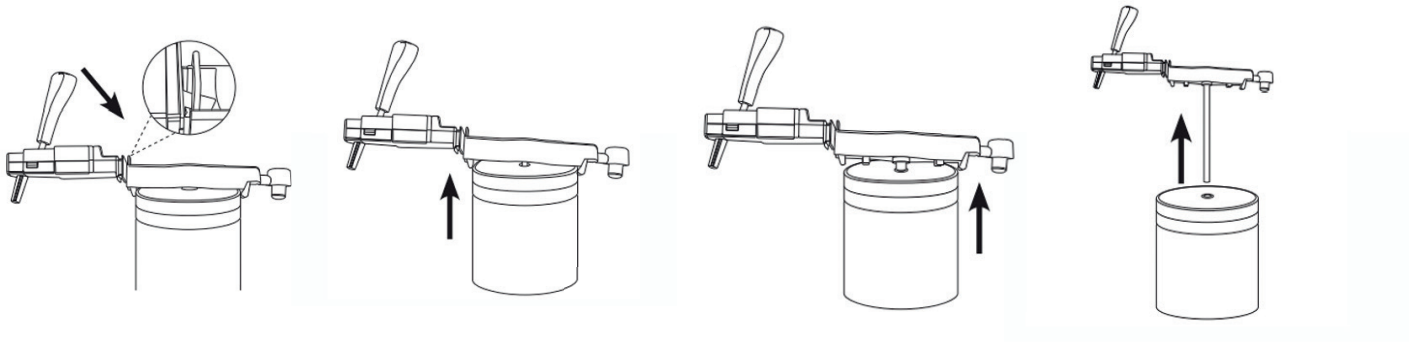
Cleaning

To clean the beer dispenser and/or to replace the keg, the procedure for this is as follows:

1. Press the lid opener.
2. Take out the tap and the keg

Note: The silicon sealing ring is a wearing part. If excessive carbon losses are noticed during use, replace the silicon sealing ring with the supplied spare seal

3. Remove the clamps from the rim of the keg and pull the dispensing unit out of the keg quickly and evenly. As the beer tap may not be moist during extraction, removal may take some effort.

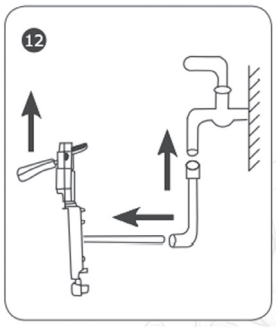


Attention: Never remove the dispensing unit from the keg when pressurized. To change the keg before it is empty, remove the keg together with the dispensing unit from the dispenser. Position it in such a way that the beer is able to flow out into a suitable container and pull the tap handle until no more beer is dispensed.

Cleaning
In order to keep the quality of the dispensed beer at a consistently high level, it is important to clean the dispenser thoroughly.
The cleaning intervals are specified in the following

Attention: Never use scouring pads, aggressive scouring agents, acetone, benzene, acids, thinner, vinegar or similar for cleaning purposes.

Cleaning after each use:
Both the collecting tray and drip tray should be cleaned after each use of the dispenser to ensure perfect hygiene. For this purpose, remove both the collecting tray and drip tray from the dispenser and pour the collected beer into the drain, subsequently clean both parts with hot water (using a small amount of washing/up liquid if necessary). Attention, to avoid scald when washing, water cannot be very hot. Drip tray can wash with washer, but painted collecting tray is not dishwasher proof.
It is recommended to also clean the tube at the front of the beer tap after each use.
As illustrated in the below photo, please connect cleaning tube with connecting tube and water faucet, open the Dispensing tap handle first, then open the water faucet, let the water go through the connecting tube and outflow of the Spout.



By washing a period of time, the rest beer in pipelines can be cleaned; if need to more cleaning, please add a little washing up liquid into the Connecting tube.

It is recommended to pour little beer into glass after clean the tube each time, then pour the beer and clean the glass. Next, you can enjoy the high quality beer as you expected,

Note: It is recommended to use hot water and a small amount of washing-up liquid. In this case, the tube should be rinsed again with clear, warm water in order not to prevent impairment of the taste and foam formation.

Note: Disinfectant cleaners in powder form for beer and drinks systems are available from off licenses, which are ideal for cleaning the beer dispenser.
Attention: The dispensing unit is not dishwasher proof.
Attention: If the dispenser is not used for an extended period, it should be thoroughly cleaned beforehand.

Regular cleaning:
Regularly clean the cooling chamber and all surfaces of the dispenser with a moist cloth and small amount of mild washing-up liquid.
Attention: Before cleaning the dispenser, always disconnect the plug from the mains socket and never immerse the dispenser in water.
Attention: The cooling chamber must not be filled with liquid as this can cause permanent damage.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy
The beer is too warm	The keg was not chilled long enough	Chill the keg longer
	The vents are covered. Insufficient space next to and behind the dispenser	Uncover the vents. Position the dispenser so that there is minimum 10cm space on all sides
The beer tastes flat	The best before date has expired	Use a new keg
	The keg has been tapped too long	Use a new keg
The beer runs too slowly out of the beer tap	The pressure in the keg is too low	Turn the pressure regulator slightly clockwise
	The beer does not flow freely out of the tube	Open the beer tap fully
	The outlet tube touches the glass when dispensing	Hold the glass slightly further away from the outlet tube
	The glass is held upright when dispensing	Tilt the glass when dispensing so that the beer is able to run down the side of the glass
The cooling chamber is covered with frost (slight frost is normal)	The dispenser is standing in a moist environment	Place the dispenser in a dry environment
	The ambient temperature is too low	Place the dispenser in a warm environment

Problem	Ursache	Lösung
The dispenser does not close	The dispensing unit is not correctly installed and protrudes from the dispenser	Install the dispensing unit correctly
It is difficult to install the dispensing unit on the keg	The keg tap was not moistened prior to tapping	Wet the keg tap with cold water
Not enough foam is produced while dispensing	The beer is too cold	Allow the keg to stand in the dispenser For while. The temperature is then Corrected by the unit
	There are grease, washing-up Liquid or residues in the glass	Wash the glass thoroughly and subsequently rinse with cold
	The glass is too warm	Rinse the glass with cold water
	The glass is dry	Rinse the glass with cold water
The beer turns cloudy	The beer is too cold	Allow the keg to stand in the dispenser For while. The temperature is then Corrected by the unit
	The beer tube is not clean	Clean the dispensing unit
	The beer was incorrectly shock-chilled prior to using the beer dispenser	Use a correctly chilled keg
The unit does not switch on	The plug is not plugged into the mains socket The main switch is set to "0"	Plug the plug into the mains socket Set the main switch to "I"
No beer is dispensed	The 5 liter party keg is empty	Place a new 5 liter party keg in the dispenser
	Pump regulator is closed	Open the pump regulator
	The keg tap is not fitted. The keg is not correctly tapped.	Screw the keg tap to the dispensing unit. Tap the keg correctly
	The tap handle is not correctly installed	Install the tap handle correctly
Too much foam is produced when dispensing	The 5 liter party keg is not cold enough	The beer does not flow freely out of the tube
	The 5 liter party keg was shaken	Allow the 5 liter party keg to stand in the beer dispenser for a while
	The beer does not flow freely out of the tube	Open the beer tap fully

Error Messages

Error messages are only displayed when the keg is too cold to cool it.

Message	Meaning
E1	-0 °C
E2	-2 °C
E3	-3 °C

Hints on Disposal

According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

CE

This product is conform to the following European Directives:
2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)